

Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈 アミューズ 〉

十勝 山西農園"ゆり根"のクリームポタージュと
トリュフのフィナンシェ

〈 冷製オードブル 〉

ホワイトアスパラのムース
甘海老のマリネとキャビア添え

〈 温製オードブル 〉

帆立貝のポワレ クリームリゾットと菜の花
バルサミコとタイムのソース

〈 魚料理 〉

鱈のヴァプール
春キャベツのエチュベとアサリ貝とサラダ菜のナージュ

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜とジュのソースと山わさび

〈 デザート 〉

柚子香る抹茶のオペラ
黒蜜きなこアイス添え

〈 パン 〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈 食後のお飲み物 〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

Chef's Selection

12,000 JPY～

(12,000 JPY～12,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Lily root cream potage and truffles financier

〈 Cold Appetizer 〉

Mousse of white asparagus
with marinated shrimp with caviar

〈 Hot Appetizer 〉

Poiret of scallop, and rape blossom's cream risotto
with balsamic and thyme sauce

〈 Fish 〉

Steamed spanish mackerel
with braised spring cabbage, clam, and lettuce nage

〈 Meat 〉

Hokkaido beef fillet roti
with seasonal vegetables gravy sauce

〈 Dessert 〉

Matcha opera cake with
black honey soybean ice cream

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Seasons

¥8,800～

(¥8,800～¥9,550)

〈アミューズ〉

十勝 山西農園 "ゆり根"のクリームポタージュと
トリュフのフィナンシェ

〈 冷製オードブル 〉

桜マスとジャガイモのテリーヌ
ニソワーズ仕立て

〈 温製オードブル 〉

帆立貝のポワレ クリームリゾットと菜の花
バルサミコとタイムのソース

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚と魚介のカネロニ
ふきのとうとトマトフォンデュ

〈 肉料理 〉

仔羊のロースト
北海道産豆のチリコンカン添え 香草風味

〈デザート〉

桜餅のコンポジション
和風パフェ仕立て

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈 食後のお飲み物 〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

Seasons

8,800 JPY～

(8,800 JPY～9,550 JPY)

〈 Amuse 〉

Lily root cream potage and truffles financier

〈 Cold Appetizer 〉

Cherry trout and potato terrine
with nicoise salad

〈 Hot Appetizer 〉

Poiret of scallop, and rape blossom's cream risotto
with balsamic and thyme sauce

〈 Fish 〉

Cannelloni with today's fish and seafoods,
japanese butterbur and tomato fondue

〈 Meat 〉

Roasted lamb with chili con carne,
herbs flavor

〈 Dessert 〉

Japanese style parfait and "Sakura mochi"

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Short Course "Conception"

¥5,500～

(¥5,500～¥8,050)

〈アミューズ〉

十勝 山西農園"ゆり根"のクリームポタージュと
トリュフのフィナンシェ

〈 冷製オードブル 〉

桜マスとジャガイモのテリーヌ
ニソワーズ仕立て

〈 パスタ 〉

春人参のパスタ
クミン風味のオリーブパウダー添え

〈 肉料理 〉

鴨もも肉のフリカッセ
季節野菜とご一緒に

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜とジュのソースと山わさび
(追加料金 ¥1,800)

〈 デザート 〉

桜餅のコンポジション
和風パフェ仕立て

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈 食後のお飲み物 〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

Short Course "Conception"

5,500 JPY～

(5,500 JPY～8,050 JPY)

〈 Amuse 〉

Lily root Cream potage and truffles financier

〈 Cold Appetizer 〉

Cherry trout and potato terrine
with nicoise salad

〈 Pasta 〉

Spring carrot's pasta
with cumin flavor's olive powder

〈 Meat 〉

Steamed duck leg
with seasonal vegetables

or

Hokkaido beef fillet roti
with seasonal vegetables gravy sauce
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Japanese style parfait and "Sakura mochi"

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

アラカルト

前菜

桜マスとジャガイモのテリーヌ
ニソワーズ仕立て

¥2,200

ホワイトアスパラのムース
甘海老のマリネとキャビア添え

¥2,200

スープ

本日のスープ

¥800

A la carte

Appetizer

Cherry trout and potato terrine
with nicoise salad

2,200 JPY

Mousse of white asparagus
with marinated shrimp with caviar

2,200 JPY

Soup

Today's soup

800 JPY

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

アラカルト

魚料理

本日の鮮魚と魚介のカネロニ
ふきのとうとトマトフォンデュ

¥2,500

鱈のヴァプール
春キャベツのエチュベとアサリ貝とサラダ菜のナージュ

¥3,000

肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜とジュのソースと山わさび

80g
¥5,000

100g
¥6,200

120g
¥7,400

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

A la carte

Fish dish

Cannelloni with today's fish and seafoods,
japanese butterbur and tomato fondue

2,500 JPY

Steamed spanish mackerel
with braised spring cabbage, clam, and lettuce nage

3,000 JPY

Meat dish

Hokkaido beef fillet roti
with seasonal vegetables gravy sauce

80g
5,000 JPY

100g
6,200 JPY

120g
7,400 JPY

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.